



**MANUAL DE INSTRUCCIONES  
PANQUEQUERA  
ED-4250**

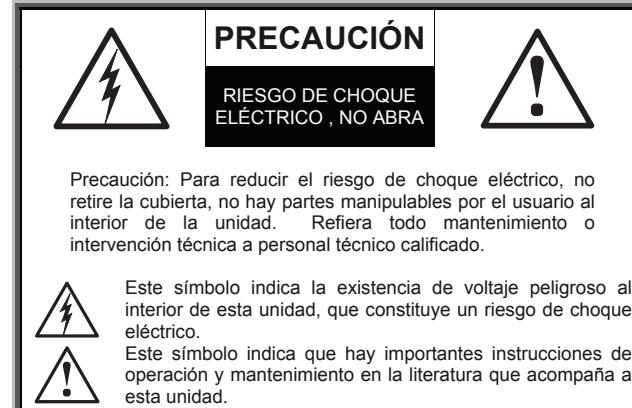


**ESTIMADO CLIENTE**

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia. Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: [info@premiermundo.com](mailto:info@premiermundo.com)

[WWW.PREMIERMUNDO.COM](http://WWW.PREMIERMUNDO.COM)

 **PREMIER**



**LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER**

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	<a href="http://www.premiermundo.com">www.premiermundo.com</a>
E-mail:	<a href="mailto:servicioalcliente@premiermundo.com">servicioalcliente@premiermundo.com</a>

**NOTA**

Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

**ÍNDICE**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....	2
ANTES DE COMENZAR .....	2
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN .....	2
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	3
SUGERENCIAS DE PREPARACIÓN .....	3
DIAGRAMA DE CIRCUITOS .....	4

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Al utilizar unidades eléctricas se deben seguir las instrucciones de seguridad.
- No toque las superficies calientes con las manos. Utilice las manijas y las perillas.
- Con el fin de evitar el riesgo de electrocución, no introduzca el cable de poder ni el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- Se requiere supervisión si la unidad será utilizada por o cerca de niños.
- Desconecte el cable de poder del tomacorriente antes de limpiar la unidad. Permita que se enfríe antes de iniciar la limpieza.
- No utilice la unidad si observa que el cable de poder está dañado, o si la unidad se ha golpeado de alguna forma o muestra signos de operación incorrecta. Solicite atención de personal de servicio técnico autorizado.
- No se deben utilizar accesorios eléctricos no recomendados por el fabricante.
- La unidad no está diseñada para uso en exteriores.
- No permita que el cable de poder cuelgue por el borde del mostrador o que toque superficies calientes.
- Se debe tener precaución con la unidad estando caliente vaya a ser movida de un lugar a otro.
- Para desconectar, hale del enchufe mas no del cable.
- No utilice la unidad para algo diferente a lo que fue diseñada.
- La unidad no debe ser operada con algún tipo de temporizador o control remoto separado.
- La unidad no debe ser utilizada por niños o personas con capacidades físicas o mentales reducidas.
- No introduzca la base del motor en agua, ni utilice la unidad cerca del agua.
- No utilice elementos abrasivos para limpiar la unidad.
- No deje la unidad sin atención cuando esté en operación.

## ANTES DE COMENZAR

1. Retire completamente el empaque de la unidad.
2. Limpie las placas de cocción con una prenda húmeda suave asegurándose que se retire por completo el aceite de fábrica que pueda quedar en la superficie.
3. No utilice objetos o productos abrasivos.
4. Las placas de cocción antiadherentes pueden ser preparadas agregando un poco de margarina o mantequilla con una toalla de papel. Limpie el exceso. Ahora la panquequera está lista.

## PRECAUCIÓN

Mientras utilice la panquequera recuerde no tocar las placas de cocción con las manos sin protección.

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque la panquequera sobre una superficie plana, nivelada y seca.
2. Conecte el cable de poder al tomacorriente y encienda la unidad.
3. La luz verde se encenderá y la placa se calentará por 3 o 4 minutos.
4. Cuando se encienda la luz indicadora de color rojo, la unidad está lista para ser usada.
5. Agregue la mezcla de panqueques en la unidad y cierre la tapa. Permita de 2 o 3 minutos para cocinar. Recuerde no llenar demasiado el molde circular.
6. Después de 2 minutos, el panqueque está listo. Abra la tapa y determine si desea cocinarlo un poco más de acuerdo con su gusto personal. Utilice una espátula para retirarlo.

## PRECAUCIÓN

Recuerde que la unidad estará caliente, y se debe tener cuidado al retirar el panqueque. Utilice una espátula.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el cable de poder y permita que la unidad se enfríe por completo.
- Limpie las placas con una esponja o prenda suave.
- Si hay comida pegada, agregue una pequeña cantidad de aceite de cocinar y déjelo por unos minutos. Luego retire con una toalla de papel. Utilice después una prenda húmeda suave.
- Antes de almacenar, limpie la parte exterior con una prenda húmeda suave y seque completamente.

## NOTA

- No utilice materiales de metal o puntiagudos para limpiar, ya que puede dañar la placa antiadherente.
- No introduzca la unidad en agua o en cualquier otro líquido.

## SUGERENCIAS DE PREPARACIÓN

Usted puede adquirir una mezcla lista para panqueques en un almacén de su localidad. Esta mezcla lista le permitirá preparar, mezclar y depositar en una botella de plástico adecuada.

A continuación presentamos 2 recetas para preparar panqueques. Usted puede seguir estas sugerencias, o las instrucciones de la mezcla lista.

### PANQUEQUES DE BANANO

De 4 a 6 porciones.

- 1 huevo
- 1 taza de leche
- 1/3 de cucharadita de sal
- 1 1/2 taza de harina
- 1 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 2 bananos maduros

1. Bata el huevo, agregue la leche y los otros ingredientes en el orden dado y mezcle adecuadamente. La mezcla debe estar ligeramente pastosa. Ahora puede agregar la mezcla en la placa de cocción. No llene demasiado el molde circular.
2. Cierre la tapa y permita de 2 a 3 minutos para cocinar. Una vez esté listo, abra la tapa y retire el panqueque con una espátula. Deje cocinar un poco más de acuerdo a su gusto.
3. Agregue una salsa o jarabe favorito o polvo de confitería.
4. Si requiere mayor cantidad de porciones, duplique o triplique la cantidad de ingredientes.

**PANQUEQUES**

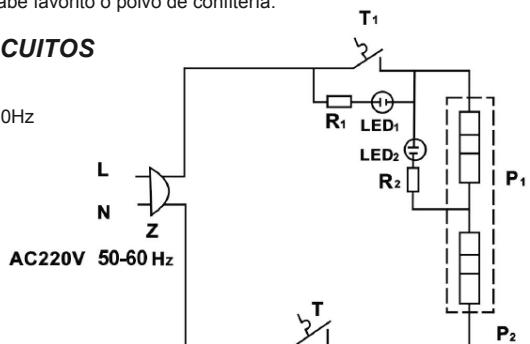
De 12 a 16 porciones.

- 3 huevos, separados
- 1 ½ cucharadita de polvo de hornear
- ¾ taza leche desnatada
- 1 ½ cucharada de azúcar
- ¾ taza de crema agria
- Una pizca de sal
- 1 taza y 2 cucharadas de harina
- ¾ taza de mantequilla derretida

1. Combine las yemas de los huevos, leche y crema agria y mezcle adecuadamente. Combine los ingredientes secos y agregue gradualmente a la crema agria, y revuelva hasta que esté suave.
2. Revuelva la mantequilla derretida. Bata las claras de los huevos hasta punto de nieve. Agregue a la mezcla de harina y bata adecuadamente.
3. La mezcla debe estar medianamente consistente antes de colocarla en la panquequera. Coloque un poco de aceite o mantequilla derretida en el molde circular y agregue la mezcla, sin llenar demasiado.
4. Cierre la tapa y permita de 2 a 3 minutos para cocinar. Una vez esté listo, abra la tapa y retire el panqueque con una espátula. Deje cocinar un poco más de acuerdo a su gusto.
5. Agregue una salsa o jarabe favorito o polvo de confitería.

**DIAGRAMA DE CIRCUITOS**

Potencia: 1100W  
Voltaje: AC 220V/50-60Hz



No.	Signo	Nombre	Cantidad	Especificación
1	Z	Enchufe	1	AC 250V/10A
2	T	Termostato	1	170°C 10A/250V
3	T1	Fusible	1	AC 250V 10A 240°C
4	R1R2	Resistor	2	75KΩ
5	ND	Bombilla de neón	2	75KΩ
6	P1P2	Elemento calefactor	2	115V 600W



**INSTRUCTION MANUAL  
PANCAKE MAKER  
ED-4250**



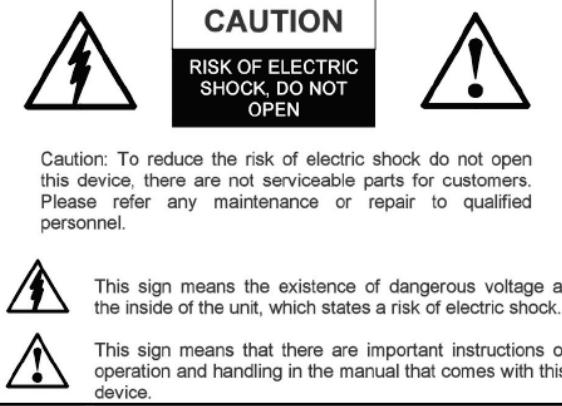
**DEAR CUSTOMER**

In order to achieve the best performance of your product, please read this instruction manual carefully before using, and keep it for future reference.

If you need extra support, please write to [info@premiermundo.com](mailto:info@premiermundo.com)

[WWW.PREMIERMUNDO.COM](http://WWW.PREMIERMUNDO.COM)

PREMIER



**PREMIER CUSTOMER SERVICE**

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Panama:	300-5185
Website:	<a href="http://www.Premiermundo.com">www.Premiermundo.com</a>
E-mail:	<a href="mailto:servicioalcliente@premiermundo.com">servicioalcliente@premiermundo.com</a>

**NOTE**

This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.



(CAUTION: Hot surface): The surfaces are liable to get hot during use.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

## Important Safeguards

When using any electrical appliance, especially when children are present, basic precautions should always be followed, especially the following: -

**READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND KEEP THEM HANDY FOR FUTURE REFERENCE.**

- Always operate this electrical appliance from a power source of the same voltage as indicated on the identification plate.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate this electrical appliance with a damaged cord, plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return this electrical appliance to the manufacturer for examination, repair or adjustment.
- This appliance is not intended to be operated by means of

an external timer or separate remote-control system

- Always “unplug the electrical appliance” immediately after use.
- Under no circumstances should this electrical appliance be placed in water or other liquid.
- Do not use this electrical appliance with wet or moist hands.
- If this electrical appliance falls into water, “unplug it” immediately. Do not reach into the water.
- Do not operate this electrical appliance if it is not working properly, or it has been damaged or dropped into water or any other liquid.
- This electrical appliance must only be used for its intended use as indicated in the instruction manual. This electrical appliance is only for domestic household use.
- Do not leave this electrical appliance unattended when in use.
- Do not operate this electrical appliance outdoors.
- Ensure that the cord is kept away from heated surfaces.
- Switch off and remove the plug from the power outlet before cleaning and when not in use. To unplug, grasp the plug and pull from the power outlet.
- Do not carry this electrical appliance by the cord.
- Do not place or store this electrical appliance in a position where it may fall into a bathtub, hand basin, sink or other body of water or any other liquid.
- Always use this electrical appliance on a dry and level surface.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or working surface.
- Do not place this electrical appliance near a gas flame,

electric element or in a heated oven.

- Do not use this electrical appliance with an extension cord.
- Do not operate this electrical appliance where aerosol products are being used or where oxygen is being administered.
- Always follow cleaning and usage instructions

### Before First Use

- Read all instructions carefully and keep them for future reference
- Carefully unpack the pancake maker and remove all packaging material.
- Wipe off both cooking plates with a damp cloth so that they are clean and free of any manufacturing oils that may be left on the surface. Do not use any abrasive cleaners as they may scratch the surface.
- The non-stick cooking plates must be conditioned and seasoned. Wipe a small amount of butter or margarine onto the non-stick cooking plates with a paper towel. Wipe off any excess.
- Your pancake maker is now ready to use.



**CAUTION:** During and after using the pancake maker, do not touch the baking plate with your bare hands.

### Operating Instructions

- Ensure that the pancake maker is on a dry and level surface.
- Plug the power cord into the power supply and turn it **ON**.
- When using the pancake maker for the first time, clean the surface of the plate with a soft cloth and apply a light coating of vegetable oil.
- Plug and switch on the appliance. The green indicator light will come on and the plate is heated for 3 to 4 minutes.
- Once the red indicator light comes on, you can now dispense the pancake mix onto the non-stick baking plate.
- Once pancake mix is dispensed, close the lid and allow 2 to 3 minutes to cook. Remember not to overfill the lip of the circular mould.
- After 2 minutes, the pancake is cooked. Open the lid and determine whether further browning is required according to personal taste.
- Pancake color depends on personal taste. If further browning or toasting is required, close the lid and allow it to cook for another minute before lifting the handle. Once ready, use a plastic or wooden spatula to flip the pancakes onto a plate.



**CAUTION:** The appliance will be hot, take care when removing pancake from the pancake maker. Use a plastic or wooden spatula.

## Cleaning and Maintenance

- Unplug the power cord from the power supply and allow the pancake maker to completely cool down
- Wipe the non-stick plates with a damp sponge or cloth
- For stubborn spots, cover with a small amount of cooking oil and leave on for several minutes.  
Remove with a paper towel. Wipe non-stick plates with a damp cloth.
- Before storage, wipe the outside of the pancake maker with a damp cloth and dry.



**CAUTION:** Never use any metal or stiff nylon brush to clean the non stick surface of pancake maker.



**NOTE:** Never immerse the pancake maker in water or any other liquid

You may be able to purchase a ready made pancake mix from the store you purchased this appliance from. The ready mix formula will allow you to prepare, mix and pour in a convenient plastic squeeze bottle

Listed are 2 recipes for you to try cooking. Otherwise, buy ready premix from supermarket and follow instructions to bake different delicious pancakes for the whole family.

### Banana Pancakes

Serves 4-6

1 egg  
1 cup milk  
1/3 tsp. salt  
1 1/2 cup flour  
1 1/2 tsp. baking powder  
2 very ripe bananas

#### Directions:

- Beat the egg, add milk and other ingredients in the given order and beat them well. Mixture should be just mid doughy! You can now dispense the pancake mix onto the non-stick baking plate. Do not overfill the lip of the circular mould.
- Close the lid and allow 2 to 3 minutes to cook. After 2 minutes, the pancake is cooked. Open the lid and determine whether further browning is required according to personal taste.
- If further browning or toasting is required, close the lid and allow it to cook for another minute before lifting the handle. Once ready, use a plastic or wooden spatula to flip the pancakes onto a plate.
- Top with your favourite syrup and a dusting of confection powder.
- For a large family, double or triple the above

ingredients.

### Pancakes

Serves 12 to 16 pancakes

3 eggs, separated

1 ½ tsp baking powder

¾ cup skim milk

1 ½ tablespoon sugar

¾ cup sour cream

Dash of salt

1 cup plus 2 tablespoon flour

¾ cup melted butter

### Directions:

- Combine egg yolks, milk and sour cream and stir well. Combine dry ingredients and gradually add to sour cream mixture, stirring until smooth.
- Stir in melted butter. Beat egg whites until stiff peaks form. Gently fold into flour mixture and stir well.
- Dough should be mid consistency before pouring into pancake mould. Brush some oil or melted butter on the surface of the circular mould and pour dough up to the lip and not overfill.
- Close the lid and allow 2 to 3 minutes to cook. After 2 minutes, the pancake is cooked. Open the lid and determine whether further browning is required according to personal taste.
- If further browning or toasting is required, close the

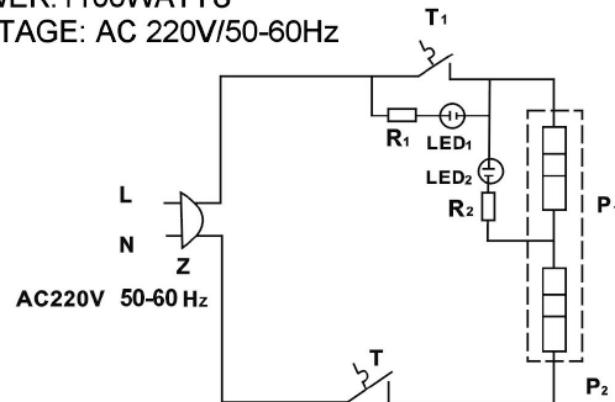
lid and allow it to cook for another minute before lifting the handle. Once ready, use a plastic or wooden spatula to flip the pancakes onto a plate.

- Top with your favorite syrup and a dusting of confection powder.

### CIRCUIT DIAGRAM

POWER: 1100WATTS

VOLTAGE: AC 220V/50-60Hz



No.	Sign	Name	Qty	Technique Data
1	Z	Plug	1	AC 250V/10 A
2	T	Thermostat	1	170 °C 10A/250V
3	T1	Fuse	1	AC 250V 10A 240°C
4	R1R2	Resistor	2	75KΩ
5	ND	Neon bulb	2	75KΩ
6	P1P2	Heating Element	2	115V 600W